

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

145

Vår variant av klassikern smaksatt med grönt äpple, pepparrot och Västerbottensost

ROTSELLERI

135

Sotad rotselleri, örtolja, jordärtskockschips, tryffelmajonnäs, vitlöks- och rödbetsgroddar samt egengjord kvarg
Även som veganskt alternativ

LÖJROM 30 g

195

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron
Även som veganskt alternativ med tångrom

145

RÅBIFF HALV

155

Hackad råbiff på nöt med rödbeta, schalottenlök, saltgurka, kapris, äggula, senap och tunnbrödschips

RÅBIFF HEL Serveras med pommes frites

265

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK

145

Med stekt fläsk och rårörda lingon

Även som Vegetarisk med stekt svamp

REN

289

Innanlår med hasselbackspotatis, blancherad och stekt savojkål, murkelsås och lingon

BIFF RYDBERG

235

Oxfile, stekt potatis, dijonkräm, confiterad äggula, brässerad lök och rödvinssås

TORSKRYGG

289

Gotlandspotatis slungad med spenat, friterad ostronskivling och brynt smörsås

WALLENBERGARE

170

Potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

KÖTTBULLAR

185

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

VECKANS FISK

169

Havets Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och citron

VECKANS VEGETARISKA

159

Grillad halloumi med friterad potatis, mojo rojo-sås och ruccolasallad

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

MANDELKAKA

100

Vinkokt päron, toscaglass och havregrynssmulor

CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe

50

SVENSKA OSTAR

150

med vår egen marmelad och tillbehör

MJÖLKCHOKLADMUSSE

45

Tillsammans med kaffe

60

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

LUNCH MENU

STARTERS

TOAST SKAGEN *A classic starter with a twist!*

145

Shrimps, mayo, dill. Here served with green apple, horseradish and Västerbotten cheese

CELERIAC

135

Seared celeriac, herb oil, Jerusalem artichoke chips, truffle mayonnaise, garlic and beetroot sprouts and homemade quark

Also available as vegan option

BLEAK ROE *30 g*

195

Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon

Also available as vegan option with seaweed roe

145

STEAK TARTARE

155

Diced raw beef, beetroot, shallots, pickled gherkin, capers, egg yolk, mustard and flatbread chips

AS MAIN COURSE *Served with French fries*

265

MAIN COURSES

RAGGMUNK

145

Traditional Swedish potato pancakes, with fried pork and lingonberries
Also served Vegetarian with fried mushrooms

REINDEER

289

Hasselbacks potato, blanched and fried savoy cabbage, morel sauce and lingonberries

BIFF RYDBERG

235

Beef Tenderloin tips, fried potato, dijonnaise, egg yolk confit, caramelized onion and red wine sauce

COD LOIN

289

Butter-tossed potato and spinach, deep fried oyster mushroom and browned butter sauce

WALLENBERGARE

170

Minced veal patty served with potato puree, green peas, clarified butter and lingonberries

SWEDISH MEATBALLS

185

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

FISH OF THE WEEK

169

Wallenbergare of the sea - fish patty served with potato puree, green peas, clarified butter and lemon wedge

GREEN CHOICE OF THE WEEK

159

Grilled halloumi cheese with deep fried potato, mojo rojo sauce and arugula salad

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

95

Classic serving

ALMOND CAKE

100

Wine poached pear, almond ice cream and oatmeal crumbs

CHOCOLATE TRUFFLE

35

With coffee

50

SWEDISH CHEESE

150

With our homemade marmalade and trimmings

MILK CHOCOLATE MOUSSE

45

With coffee

60

For vegan dessert option, please talk to our waiters

LUNCHMENY

Menyförslag / Set Menus

Se menyn för fullständig information om varje rätt
Please check the full menu for details on each dish

KÖKSMÄSTARENS MENY



Toast Skagen

~

Wallenbergare

~

Chokladmousse

349 kr

KRÖGARENS MENY



Löjrom - Bleak Roe

~

Biff Rydberg

~

Crème Brûlée

499 kr

För frågor om allergener i maten, vänligen
kontakta personalen för mer information

For questions about allergens in the food,
please ask the staff for more information



VITT/ WHITE WINE	per glas
Muscadet Sèvre et Maine, FR	109
Tarani Sauvignon Blanc, FR	119
Catena Chardonnay, ARG	139
Château Bouscassé Les Jardins, FR	145
Fritz Haag Riesling Trocken, GER	149
Louis Moreau Petit Chablis, FR	155

BUBBEL/ SPARKLING	per glas
Charles Montaine Champagne	149
Duc du Foix Cava Brut	119
Le Contesse Prosecco	109

FLASKÖL/ BOTTLED BEERS

Heineken Original 5,0 % 50 cl	85
Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Brygghus 5,1% 33 cl	80
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Brygghus 6,9 % 33 cl burk	85
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	89
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	89
Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79

VARMA DRICKER/ HOT BEVERAGES

Kaffe/ Coffee Te/ Tea	20/30
Espresso enkel / dubbel	28/32
Cappuccino / Latte	39/42

KAFFEDRINKAR 5 CL	145
Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson m.fl.	

RÖTT/ RED WINE	per glas
La Meridionale Merlot-Syrah, FR	109
Tarani Malbec, FR	119
Piccini Chianti Collezione Oro Riserva, IT	129
LAN Rioja Crianza, SP	139
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	139
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	139
Peter Lehman The Portrait Shiraz, AUS	149
Kuentz-Bas Pinot Noir, FR	155

ROSÉ	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	110

CIDER

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Pärön 33 cl	75

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Loka Naturell / Citron	25
Road Trip 0,3% Uppsala Brygghus	45
Melleruds Pilsner 0,5%	40
Lättöl Gränges	30
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite	35
Ginger Ale Schweppes	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0%)	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad	45
Domtrappans Lingondricka	35
Mjök / Milk	30
Glas Vin 0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling by Richard Juhlin 0%, 20 cl	100

Fråga gärna efter vår fullständiga dryckeslista
Please ask for our full wine and beverage list